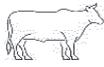


KW	44	Dein Speiseplan Vom 28. Oktober bis 01. November 2024	
Montag	28.10.2024	Gnocchi ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{i,j} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Karottensalat aus BIO-Karotten KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637) 	
Dessert		Pflaumen	
Dienstag	29.10.2024		Erseneintopf mit Wurzelgemüse ^{1,6} _{a1,i,j,l} "Karotten, Sellerie, Lauch und Kartoffeln" dazu Schusterjungsbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337) 
Dessert		BIO-Joghurt mit Erdbeeren _g	
Mittwoch	30.10.2024		BIO-Vollkorn-Penne _{a1} mit Basilikumpestosauce _{g,h4} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _{c,g} dazu Knabbergurke KH(56 g), EW (17 g) Fett (30g) und Kcal (562) 
Dessert		Clementine	
Donnerstag	31.10.2024		Rinderfrikadelle _{a1,c} in Bratensoße mit Balkangemüse und Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c} KH(27 g), EW (19 g) Fett (13g) und Kcal (301) 
			Gemüsefrikadelle _{a1,c} in Tomatensauce _i mit Balkangemüse und Schwäbische Eierknöpfe _{a1,c} KH(44 g), EW (10 g) Fett (7 g) und Kcal (269) 
Dessert		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	
Freitag	01.11.2024		Wildlachsfilet _d in Senfsauce _g mit BIO-Langkornteig und Rahmspinat _g KH(32 g), EW (20 g) Fett (21g) und Kcal (388) 
			Vegane Viscchstäbchen ^{11a} _{a1} in Senfsauce _g mit BIO-Langkornteig und Rahmspinat _g KH(44 g), EW (6 g) Fett (21g) und Kcal (389) 
Dessert		Vanillepudding _g	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierzeugnisse

Hinweis

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



Die Menüs mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Vegetarisch Menü



Vegan Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit geflügelfleisch



Menüs mit Fisch